

# Chianti Classico Riserva 'Castelgreve' 2013 Castelli del Grevepesa



Großer Name, kleiner Preis! Die mit 95 Decanter-Punkte geschmückte Chianti Classico Riserva vom beständigen Castelli del Grevepesa verblüfft mit Top-Qualität zum Günstig-Preis!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Castelli del Grevepesa</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Merlot Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte Decanter

"Very charming and attractive nose with herbal hints and menthol tones. Intense and complex on the palate, with generous layers of red forest fruits, spice and leather. A very seductive style, with plenty of charm and complexity." - Andrea Briccarello

### 92/100 Punkte James Suckling

"Aromas of blueberry, chili and tea follow through to a full body, firm and silky tannins and a fresh finish. Drink or hold."

## Internationale Pressestimmen

### 95 Punkte Decanter

Susan Hulme, Master of Wine: "Warm and inviting notes of smoke, bonfire, ripe dark cherries and forest floor on nose, with a hint of greenness, reminiscent of woodland walks. Very smooth and silky textured mid-palate. Lovely weight and balance to this wine, which flows beautifully across the palate. "

Andrew Jefford: "Enticingly subtle vanilla and lavish spice. A very concentrated, deep and searching wine of impressive intricacy and depth of allusions - and one which needs longer to grow out of its vanilla spice and express more of those forest and field notes. Ripe, ringing, fruited acidity and tannins, too, very finely spliced to the fruits: outstanding work here."

## **Gambero Rosso über Castelli del Grevepesa**

"Man wirft uns ja fälschlicherweise immer vor, dass wir den Genossenschaftskellereien lediglich das Qualitätsniveau einer knienden Reblaus attestieren. Aber doch nur, wenn es sich um weinpolitische Fürsorgeorganisationen handelt. Nicht jedoch, wenn die Genossenschaften von Menschen eines Schlages wie Gualtiero Armando Nunzi geleitet werden, dem Weinpropheten des Chianti Classico. Und es gibt eben Gründe, warum wir die Castelli del Grevepesa für eine der besten Genossenschaftskellereien in Italien halten: Castelli del Grevepesa bietet hervorragende Weine, sie verfißt ein rigoroses Ausleseprinzip bei ihren Trauben und sie verfügt über ein Management, das sich erstklassig auf den Markt einzustellen vermag - und das kommt in Italien so selten vor wie eine Traubenlese zu Weihnachten. Auf die Grevepesa-Weine kann man immer eine Bank setzen!"

## **Bibenda Fondazione Italiana Sommelier über Castelli del Grevepesa**

"È certamente la cantina che nella sua ampia gamma di produzione rappresenta in maniera ottimale quasi l'intero territorio del Chianti Classico."

## **Wine in Black-Bewertung: 95 P**

Das Meisterwerk von Castelli del Grevepesa: die großartige Chianti Classico Riserva Castelgreve! Sie zählt zu den besten Weinen, die hier erzeugt werden und bewegt sich qualitativ auf Augenhöhe mit anderen namhaften Weinen der Toskana wie Vino Nobile de Montepulciano oder Brunello di Montalcino, allerdings ist sie mit einem ganz anderen Preis unterwegs. Was diesen Wein so gut macht, ist vor allem seine Kompromisslosigkeit: Dies ist Toskana in Reinkultur und spielt in Klasse-Jahrgängen wie 2013 ganz weit oben mit, was unfassbar gute 95 Decanter-Punkte eindrucksvoll belegen!

Wunderbare, brillant funkelnde, purpurrote Robe mit granatroten Reflexen. Das Bouquet wie aus dem Lehrbuch für Chianti Classico mit reifen Kirschen, dezentem Kräutergout, wohl dosiertem Holz und einem unglaublich einladenden Veilchenduft. Am Gaumen naturgemäß noch ein wenig juvenil mit zupackenden, gleichwohl reifen Tanninen, viel viel Frische, Gewürzen, wiederum floralen Aromen und eben jenem unvergleichlichen Sangiovese-Schmelz, mit dem das Weingut seinen Qualitäts-Status erworben hat. Im Nachklang saftig, fruchtig und bemerkenswert mineralisch, hat Potenzial für eine gute Dekade. Hier zeigt sich einfach, was jahrzehntelange Erfahrung und geradezu pedantische Professionalität bewirken können.

Eine solch feingereifte Chianti Classico Riserva ist sehr universell als Speisenbegleiter, passt aber gut zu jeder Art herzhafter Pasta-Rezeptur wie etwa Spaghetti mit gerösteten Zedernkernen, Parmesan und gebratenem Lammfilet.

## **Weingut**

Castelli del Grevepesa ist in San Casciano Val di Pesa beheimatet, nur 15 Kilometer südöstlich

von Florenz gelegen. Als Winzergenossenschaft 1965 von Cavalier Gualtiero Armando Nunzi gegründet, ist das Weingut einer der erfolgreichsten Chianti Classico-Erzeuger der Toskana und mit 150 Mitgliedern und 1.000 Hektar Rebfläche (davon 600 Hektar in der Chianti Classico-Zone) auch einer der größten.

## **Vinifikation**

Castelli del Grevepesa Chianti Classico Riserva 'Castelgreve' 2013 ist aus 95 % Sangiovese und 5 % Merlot vinifiziert und stammt aus verschiedenen Parzellen der Chianti Classico-Zone. Die Handlese wurde in mehreren Durchgängen in kleinen Kisten vollzogen, danach wurden die Trauben nochmals auf dem Weingut selektioniert. Die Fermentation fand bei einer Temperatur von 30 °C statt und dauerte 12 Tage. Nach dem Abstich reifte der Wein 24 Monate in großen slawonischen Eichenfässern und nochmals 12 Monate auf der Flasche, bevor der Kellermeister ihn freigab.